GRILLSKÄR

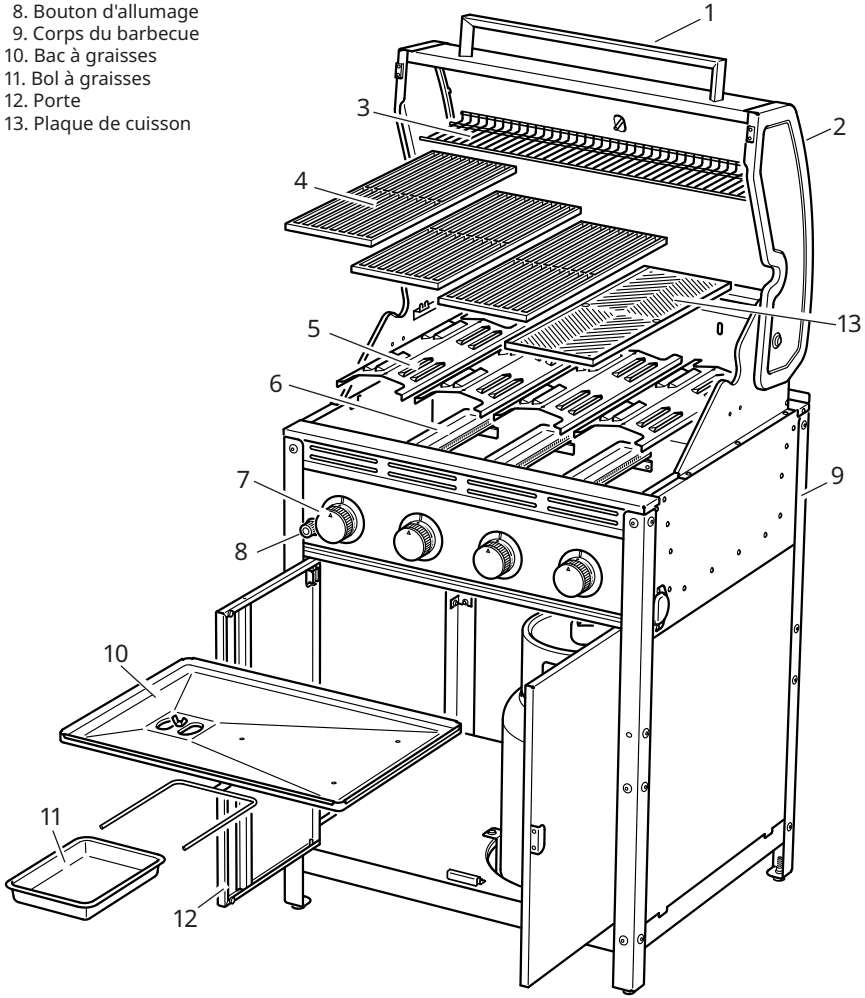
IKEA of Sweden AB,
SE-343 81 Älmhult

Design and Quality
IKEA of Sweden

Barbecue à gaz GRILLSKÄR

LISTE DES COMPOSANTS
La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue en début de ce manuel.

1. Poignée
2. Couvercle
3. Grille
4. Grille de cuisson
5. Diffuseurs
6. Brûleurs
7. Boutons de commande
8. Bouton d'allumage
9. Corps du barbecue
10. Bac à graisses
11. Bol à graisses
12. Porte
13. Plaque de cuisson



Français **4**
English **14**

AVERTISSEMENT

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter la notice avant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions et des avertissements de sécurité pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification du barbecue, toute utilisation incorrecte, toute violation des instructions peut être dangereuse pour l'utilisateur et son entourage.
- Tester l'étanchéité du barbecue avant sa mise en service ainsi qu'une fois par an, en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz.
- Conserver ces instructions en vue de leur consultation ultérieure.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:
1. coupez l'arrivée de gaz au barbecue
2. éteignez toute flamme
3. ouvrez le couvercle
4. Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

- Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou tout autre produit inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne jamais stocker une bouteille de propane liquide près de cet appareil ou de tout autre appareil.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ
Les symboles de sécurité et leur signification sont présentés ci-après. Lire attentivement et suivre scrupuleusement les instructions de ce manuel.

⚠ DANGER ⚠

DANGER : Signale une situation imminente qui, si elle n'est pas évitée, provoquera immanquablement des dommages corporels graves, voire mortels.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

AVERTISSEMENT : Signale une situation qui, si elle n'est pas évitée, pourrait provoquer des dommages corporels graves, voire mortels.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

MISE EN GARDE : Signale une situation ou pratique qui, si elle n'est pas évitée, pourrait provoquer des dommages corporels de gravité faible à moyenne.

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages corporels ou matériels graves.
- ⚠ L'installation doit être conforme à la réglementation locale.
- ⚠ Ce produit est destiné à un USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (car-port, garage, véranda, cour intérieure couverte, etc.), ni sous aucun type de couverture ou toiture.
- ⚠ Important – TESTER L'ÉTANCHÉITÉ DU BARBECUE APRÈS ASSEMBLAGE COMPLET, AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. EN OUTRE, tester impérativement l'étanchéité une fois par an, en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz. PASSER OUTRE À CETTE CONSIGNE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES OU ENDOMMAGER GRAVEMENT LE BARBECUE.
- ⚠ La bouteille de gaz doit toujours être à la verticale.
- ⚠ Important – Installer impérativement le barbecue sur une surface plane et horizontale pour faciliter l'évacuation des graisses.
- ⚠ Le barbecue à gaz GRILLSKÄR fonctionne exclusivement au propane liquide. Ne pas le brancher sur le gaz de ville (gaz naturel). La conception des robinets, des connecteurs, du tuyau et du détendeur les réserve au propane liquid uniquement.
- ⚠ Ce barbecue est doté d'un détendeur à propane (l'alimenter au propane uniquement).
- ⚠ Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, éteignez d'abord le barbecue et effectuez le remplacement à l'écart de toute flamme ou source d'étincelles (cigarette, etc.).
- ⚠ Ne jamais utiliser à l'intérieur, dans un espace clos ou en sous-sol.
- ⚠ Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'air libre, en un lieu présentant une ventilation naturelle, de manière à ce que toute fuite de gaz ainsi que les produits de combustion soient rapidement dissipés par le vent et la convection naturelle.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.
- ⚠ Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- ⚠ Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.
- ⚠ Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.
- ⚠ Ce barbecue devient très chaud lorsqu'il fonctionne. Attention à ne pas se brûler.
- ⚠ Enfants et animaux doivent rester à bonne distance lorsque le barbecue est en service.
- ⚠ Ne pas chercher à déplacer le barbecue en cours d'utilisation.
- ⚠ Toujours couper l'arrivée de gaz sur la bouteille après utilisation.
- ⚠ Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.
- ⚠ Ne pas s'éloigner du barbecue en fonctionnement.
- ⚠ Toute pièce scellée par le fabricant ou son distributeur ne doit pas être modifiée par l'utilisateur.
- ⚠ À l'allumage, le couvercle doit être ouvert.
- ⚠ N'utiliser le barbecue que s'il est installé sur une surface plane, horizontale et ininflammable.

⚠ Lors de l'installation, s'assurer que le barbecue est à au moins 1 mètre (40") de tout élément inflammable.

⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour une utilisation avec charbon de bois ou autre combustible de même type.

⚠ Ne jamais chercher à allumer un barbecue avec de l'essence, du white spirit, de l'essence à briquet, de l'alcool ou tout autre produit chimique.

⚠ Pour l'hivernage du barbecue ou de la bouteille de gaz, s'assurer qu'ils ne sont pas à proximité de matériaux ou de liquides inflammables.

⚠ La bouteille de gaz ne doit pas être stockée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.

⚠ Toujours suivre les instructions d'entretien et de nettoyage – entretenir régulièrement le barbecue.

⚠ Ne pas laisser la graisse ou des résidus d'aliments s'accumuler dans le barbecue – RISQUE D'INCENDIE.

⚠ Toujours remplacer les pièces usées – ne pas utiliser le barbecue s'il présente une fuite, de l'usure ou des dégâts quelconques.

⚠ Ne jamais surcharger la grille de nourriture – répartir uniformément sur toute la surface pour assurer une circulation d'air suffisante au niveau des brûleurs.

⚠ Ne pas ranger ni refermer le barbecue avant refroidissement complet.

⚠ Ce produit n'est pas destiné à une utilisation avec pierres de lave.

⚠ Ne pas faire obstacle aux flux d'air de combustion et de ventilation.

⚠ L'évent du compartiment de la bouteille de gaz doit être parfaitement libre en tout temps.

⚠ Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

⚠ Utilisez exclusivement le détendeur et le tuyau fournis avec le barbecue, régulateur de propane conforme à la norme EN16129 et tuyau GPL conforme à la norme EN16436-1 d'une longueur maximale de 1,5 m.

⚠ Tous détendeurs et tuyaux de remplacement doivent être exactement du modèle d'origine. Ne jamais monter un détendeur réglable sur ce barbecue.

⚠ Ne pas accrocher de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.

⚠ Certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants à l'écart du barbecue.

⚠ Toujours mettre des gants de protection ou une poignée pour barbecue pour manipuler des éléments chauds (casseroles, etc.).

⚠ Nous recommandons d'utiliser un kit comprenant un détendeur conforme à la norme NF M88778 (EN 12864) et un tuyau flexible rigide NF GAZ (norme NF D36125 ou XP D36112) ne dépassant pas 1,5 m.
Attention : le tuyau de gaz doit être remplacé avant la date d'expiration spécifiée par le fabricant du tuyau.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ
IMPORTANT – VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ AVANT TOUTE UTILISATION
Vérifier impérativement l'étanchéité de l'appareil une fois par an ainsi qu'en cas de démontage, de remplacement de certaines pièces, ou encore de débranchement ou de remplacement de la bouteille de gaz.

- Ne jamais chercher à détecter une fuite à l'aide d'une flamme. NE PAS ALLUMER LE BARBECUE LORS DE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ.
- Faire les vérifications dans un lieu bien ventilé.
- S'assurer que tous les boutons sont à la position «OFF».
- Pour détecter des fuites éventuelles, appliquer au pinceau un mélange à parts égales d'eau et de savon sur tous les joints du circuit de gaz, y compris raccords des robinets, tuyaux et détendeur.
- Après application du mélange sur tous les raccords, brancher le détendeur sur la bouteille de gaz et ouvrir le robinet du détendeur.
- OBSERVER – La présence de bulles indique une fuite à leur point d'apparition.
- Fermer l'arrivée de gaz et resserrer tous les branchements.
- Refaire le test. Si des bulles apparaissent à nouveau, ne pas utiliser le barbecue. Demander l'aide de votre distributeur.

INSTRUCTIONS GAZ ET DÉTENDEUR
- La bouteille doit être placée à la verticale sous le corps principal du barbecue.
- Ne jamais poser une bouteille de gaz sur le côté.

Instructions d'utilisation
Avant d'assembler votre barbecue, retirer tous les éléments d'emballage.
La bouteille de gaz doit disposer d'un raccord compatible avec le détendeur et avoir une capacité minimum de 4 kg/9lbs, avec une dimension

maximum de 32cmx58cm. Voir les instructions de montage pour la position du cylindre.

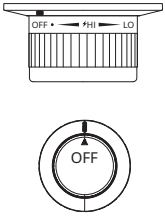
Ne pas garder de bouteille de propane liquide de rechange sous cet appareil ou à proximité.
Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%.

Le non-respect de ces instructions est susceptible de provoquer un incendie, avec pour conséquence des dommages corporels graves, voire mortels.

Remettre en place le bouchon de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas en service. Utiliser exclusivement un bouchon du type fourni avec la bouteille. D'autres types de bouchon pourraient laisser échapper le propane.

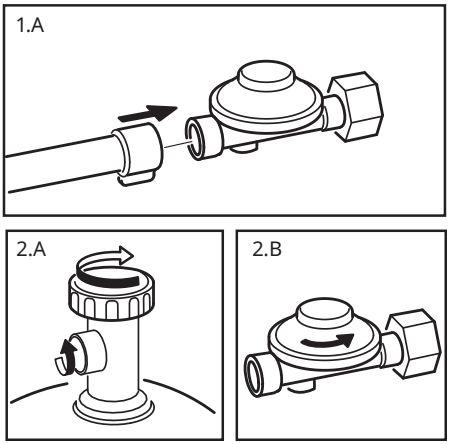
Branchement de la bouteille

- S'assurer que tous les boutons du barbecue sont sur la position «OFF».



- Brancher le détendeur sur la bouteille de gaz, bien le serrer à la main et suivre les instructions de montage fournies par le fournisseur de la bouteille.

Lisez attentivement avant utilisation



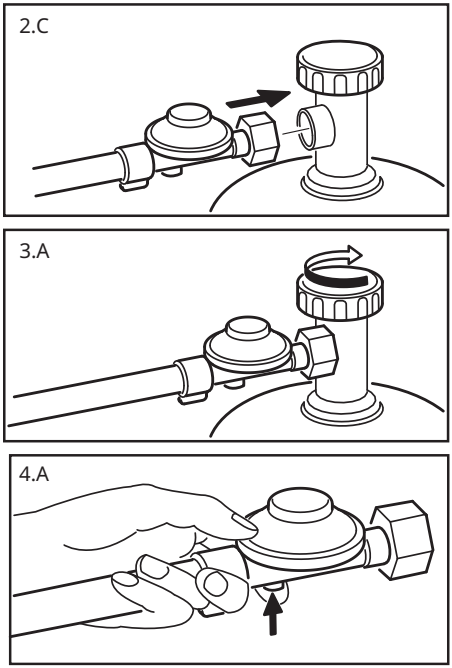


Tableau (A)		
PAYS	**ENTRÉE**	**SORTIE**
FR	Bouteille (21,8x1,814)	M 20x1,5 MALE

1. CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Le Type 697P est un dispositif regulateur utilise pour alimenter en gaz une entreprise a un debit et une pression specifiques, comme indique sur l'etiquette.
- Doit etre verifie la compatibilite avec les raccords des equipements situes en amont (robinet de bouteille) et en aval (flexible du detendeur).
- La bouteille a gaz doit toujours etre maintenue en position verticale. Ne pas deplacer la bouteille lorsque vous l'utilisez.
- Lorsque le dispositif est utilise a l'exterieur, il doit etre place ou protege de sorte a eviter toute penetration directe d'eau.
- La plage des temperatures de fonctionnement duType 697Pest de -20/+50 °C
- Ne recherchez jamais a detecter des fuites de gaz a l'aide d'une flamme.Utilisez plutot une solution a base d'eau et savon.
- En cas de defaillance, coupez l'alimentation en gaz et contactez immediatement votre fournisseur de gaz.

- Assurez-vous que le trou sur le couvercle (VENT) ne soit pas obstrue ou bloque.
- Ce dispositif regulateur n'est pas concu pour etre utilise dans des caravanes ou autocaravanes.
- Lors d'une utilisation permanente a l'exterieur, veuillez installer le dispositif regulateur dans un endroit protege des intemperies, en etant particulierement attentif a la position du trou de l'event.
•

Jusqu'aumoment dumontage, le produit doit etre stocke dans un endroit propre, sec et a l'abri des intemperies, des agents atmospheriques et protege contre la lumiere directe du soleil. Il ne faut pas le secouer et il ne doit pas presenter des bosses.
Avant lemontage, examinez le produit pour constater s'il est endommage ou sale. Si le produit est endommage, il ne doit pas etre installe.

2. RACCORDEMENT DU DÉTENDEUR À L'APPAREIL D'UTILISATION.

Pour un appareilmuni d'un tuyauØ6.6 flexible avec embout fileté:

- Verifiez la presence du joint et son bon etat dans l'ecrou et vissez le flexible sur l'embout filete du detendeur. (Fig. 1A).

Longueurmaximumdes tuyaux flexiblesmétalliques = 1,5m(NormeNFD36-125).
Longueurmaximumdes tuyaux flexibles en caoutchouc = 1,5m(Norme NFD36-112).
Dans tous les cas, vérifiez que le flexible est en bon état et que sa date d'utilisation n'est pas dépassée.

3. MONTAGE DU DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE

Ce detendeur se monte exclusivement sur une bouteille Propane equipee d'une robinet Sortie filetee 21.7 pas 1.814 a gauche.
Liberer le filetage du robinet soit en devissant l'ecrou de securite soit en decapsulant. (Fig. 2A).

Verifier la presence du joint avantmontage et bon etat du detendeur.
Visser l'ecrou du detendeur en tournant dans le sens indique par la fleche. (Fig. 2B)
Le serrage doit s'effectuer a lamain (Fig. 2C).

4. REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE

Assurez vous que tous les robinets de l'appareil d'utilisation sont en position fermee.
Fermez le robinet de la bouteille en tournant dans le sens de la fleche (Fig. 3A).
Demontez le detendeur en devissant l'ecrou et procedez au changement de la bouteille comme il est indique au par. 3, et avant de le remonter verifier la presence et le bon etat du joint.

5. DISPOSITIF DE SECURITE. SÉCURITÉ PAR EXCÈSDEDÉBIT (EFV)

Une securite par exces de debit, incorpore au detendeur, assure automatiquement la coupure de l'arrivee du gaz en cas de sectionnement ou de debranchement du raccordement du detendeur a l'appareil d'utilisation.

Apres declenchement le dispositif doit etre rearme. Cette operation s'effectue en appuyant sur le bouton de rearmement comme l'indique la (Fig. 4A). N'ouvrir pas le robinet de la bouteille qu'apres intervention sur les causes ayant provoque le declenchement.

Les robinets en amont doivent toujours etre en position de pleine ouverture pour permettre le fonctionnement du dispositif de declenchement par exces de debit.

a) Conditions normales d'utilisation.

Il est normal que le dispositif de declenchement entre en fonction a la mise en route de l'installation. Pour retablir les conditions normales d'utilisation, procedez de lamaniere suivante:

- ouvrir le robinet de la bouteille (Fig. 2A).
- rearmer le detendeur (Fig. 4A).

L'installation est prete a fonctionner.

Eviter de deplacer la bouteille lorsque l'installation fonctionne, les chocs et les secousses peuvent causer le declenchement du dispositif.

b) Conditions accidentelles ou faussesmanoeuvres.

Si le dispositif declenche a cause du debranchement ou sectionnement du raccordement detendeur-appareil d'utilisation, procedez de lamaniere suivante pour retablir les conditions normales d'utilisation: fermer le robinet de la bouteille (Fig. 2A), retablir le raccordement a l'appareil d'utilisation (Fig. 1A), ouvrir le robinet de la bouteille (Fig. 2A), rearmer le dispositif de declenchement (Fig. 4A).

Afin de garantir le bon fonctionnement du dispositif de declenchement, il est imperatif des respecter les longueurs de tube souple ou des tuyaux flexibles indiquees au paragraphe 2.

IMPORTANT: Ne laisser jamais un détendeur sur la bouteille sans raccordement à l'appareil d'utilisation, le dispositif de déclenchement n'est pas prévu pour assurer la function robinet.
Dans des conditions normales d'utilisation et afin de garantir le bon fonctionnement de l'installation l'on recommande le remplacement du dispositif régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication. Ce délai de 10 ans ne constitue qu'une

recommandation à laquelle des réglementations nationales ou un code de bonnes pratiques peuvent se substituer.

IMPORTANT: Le produit ne doit jamais etre altere ou demantele ; ces procedures conduisent au retrait automatique de la garantie sur le produit et le fabricant decline en consequence toute responsabilite.

6. FUITES DE GAZ
Toutes les fuites de gaz, meme minimes, sont dangereuses et doivent par consequent etre eliminees. Toute fuite de gaz peut normalement etre decelee a l'odorat ou a l'ouie, mais un detergent liquide peut etre disperse sur la surface afin d'etablir avec certitude l'emplacement de la fuite. NE JAMAIS essayer de detecter une fuite a l'aide d'une flamme.

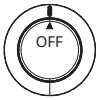
Si l'on soupconne une fuite au niveau de la bouteille, veuillez fermer l'alimentation en gaz immediatement et eteindre toute les veilleuses ou flammes. Bien aerer la piece, si possible. Si la bouteille se trouve a l'interieur, deplacez-la a l'exterieur a un endroit sur et demandez conseil a votre revendeur.

LISTE DES COMPOSANTS
La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue en début de ce manuel.

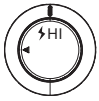
1. Poignée
2. Couvercle
3. Grille
4. Grille de cuisson
5. Diffuseurs
6. Brûleurs
7. Boutons de commande
8. Bouton d'allumage
9. Corps du barbecue
10. Bac à graisses
11. Bol à graisses
12. Porte
13. Plaque de cuisson

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Avant toute chose, assurez-vous que vous comprenez les AVERTISSEMENTS de ce manuel.
- Préparatifs avant cuisson – Pour éviter que les aliments ne collent à la grille, appliquer une mince couche d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau à manche long avant chaque séance de cuisson.
- Note : Lors de la première utilisation, sa peinture extérieure peut changer légèrement de teinte sous l'effet des hautes températures. Ce phénomène est tout à fait normal.

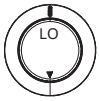
Allumage
- Ouvrir le couvercle (2).
- S'assurer que tous les boutons (7) sont surla position 'OFF'.



- Dévissez le bouton d'allumage (8) et insérez une pile AA, extrémité positive vers l'extérieur. Revisser le bouton d'allumage (8). Ouvrez la hotte du barbecue (2) et ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.
- Tournez le bouton de commande du brûleur (7) en position ⚡.



- Appuyez et maintenez le bouton d'allumage (8) pour allumer les flammes du brûleur. Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, tourner la commande du brûleur bouton (7) sur OFF ●, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- En cas de vent, protéger-le pour assurer un allumage facile.
- Une fois l'allumage effectué, tournez la commande bouton (7) pour baisser ou augmenter la chaleur selon les besoins.
- Après allumage, laisser les brûleurs fonctionner à l'intensité maximum pendant 3-5 minutes pour préchauffer le barbecue. Cette opération doit être effectuée avant chaque séance de cuisson. IMPORTANT – Le couvercle doit être ouvert lors du préchauffage.
- Après le préchauffage, remettre les brûleurs sur feu doux et cuire couvercle abaissé pour un résultat optimal.



Instructions pour l'allumage manuel
Retirer la grille de cuisson (4), Plaque de caisson (13) et les diffuseurs (5).
Approcher une allumette allumée du brûleur (6) (au niveau du pare-étincelles).
Enfoncer et mettre le bouton (7) le plus à droite sur la position de combustion maximale.
Allumer chaque brûleur de gauche à droite en fonction des besoins.

Cuisson
Les diffuseurs répartissent la flamme des brûleurs sur l'ensemble de la grille de cuisson. Les jus de cuisson tombent sur les diffuseurs chauds et se vaporisent. Pour une cuisson régulière, abaisser le couvercle. Quand le couvercle est fermé, les brûleurs doivent impérativement être réglés sur feu doux.

Éviter les flammes hautes
IMPORTANT – DES FLAMMES HAUTES PEUVENT SE PRODUIRE DU FAIT DE L'ÉCOULEMENT DES JUS ET GRAISSES SUR LES BRÛLEURS ET DIFFUSEURS. Pour réduire ce phénomène, nettoyer régulièrement les brûleurs et diffuseurs. Par ailleurs, il est conseillé de dégraisser les viandes avant cuisson. Les brûleurs doivent toujours être réglés au minimum lors de la cuisson. Toujours se protéger les mains avant toute manipulation à proximité de la surface de cuisson.

Cuisson couvercle fermé
Toutes les grillades sont faites avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Éviter de soulever le couvercle pour regarder à l'intérieur durant la cuisson ! Chaque fois que le couvercle est soulevé, il se perd de la chaleur.

Fin de la séance de cuisson
Après chaque séance de cuisson, remettre les brûleurs en position «HIGH» pendant 5 minutes, de manière à éliminer les résidus de cuisson et faciliter le nettoyage.

Arrêt du barbecue
Appuyer sur le bouton (7) et le mettre sur la position «OFF».
Couper l'arrivée de gaz et débrancher la bouteille. Le détendeur doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas en service. Laisser le barbecue refroidir avant de refermer le couvercle.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Lire ces consignes et s'y conformer lors de l'utilisation du barbecue :
- Toujours se laver les mains avant et après manipulation d'une viande crue et avant de manger.
- Toujours garder la viande crue à l'écart des viandes cuites et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que la grille du barbecue et les ustensiles sont propres et exempts de résidus alimentaires.
- Ne pas manipuler aliments crus et aliments cuits avec les mêmes ustensiles.
  Veiller à bien cuire la viande avant de la consommer.

⚠ MISE EN GARDE – manger de la viande crue ou mal cuite peut provoquer des intoxications alimentaires du fait de l'ingestion d'agents pathogènes (bactéries telles que E.coli, etc.)

- Pour réduire les risques de cuire insuffisamment la viande, inciser les morceaux de viande de manière à assurer une cuisson à cœur.

⚠ MISE EN GARDE – si la viande est suffisamment cuite, ses jus sont transparents. Aucune trace de couleur rosé/rouge ne doit être visible dans les jus de la viande ou dans la viande elle-même.

- Après cuisson au barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson et les ustensiles.
- À la fin de chaque cuisson, assurez-vous que le bac à graisse est soigneusement nettoyé

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
- Nettoyer le barbecue à intervalles réguliers entre utilisations, tout particulièrement après un stockage prolongé.
- Bien laisser refroidir le barbecue et ses différents éléments avant nettoyage.
- Ne pas laisser le barbecue exposé aux éléments, et ne pas le stocker dans un lieu humide.
- Ne jamais verser de l'eau sur le barbecue lorsqu'il est chaud.
- Ne jamais manipuler des éléments chauds sans protection des mains.
- Pour prolonger la durée de vie du barbecue, il est fortement recommandé de le couvrir s'il doit rester longtemps dehors, tout particulièrement l'hiver.
- IMPORTANT – Un entretien du barbecue doit être fait toutes les 100 heures d'utilisation, et au minimum une fois par an.
- Remplacer le tuyau flexible lorsque la réglementation l'exige.

⚠ **Mise en garde**

⚠ Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le barbecue et ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, faites immédiatement appel à votre fournisseur de gaz.

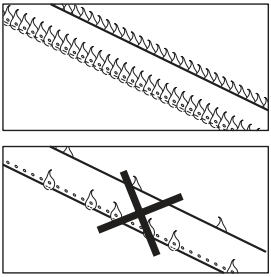
⚠ En cas d'incendie, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, éloignez-la et appelez les pompiers. NE PRENEZ AUCUN RISQUE !

⚠ Ne jamais utiliser d'aérosol près d'un barbecue en fonctionnement.

⚠ Disposer de manière raisonnée tous les emballages et sachets en plastique.

Grille de cuisson (4)
- Nettoyer à l'eau savonneuse chaude.
- Pour éliminer les traces d'aliments récalcitrantes, utiliser une crème nettoyante douce sur éponge non abrasive.
- Rincer et sécher à fond.

Entretien des brûleurs (6)
- En utilisation normale, la combustion des résidus après cuisson suffit à maintenir propres les brûleurs.
- Les brûleurs doivent être nettoyés une fois par an ainsi qu'en cas d'encrassement important, de manière à éviter tout colmatage (débris, insectes) de leurs orifices ou de leurs tubes venturi en sortie de robinets. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous la grille.
- Contrôler visuellement le fonctionnement des brûleurs. L'image ci-dessous illustre un fonctionnement correct des brûleurs. Il doit y avoir une flamme à chaque orifice.



Diffuseurs (5)
- Nettoyer les diffuseurs à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge peu abrasifs imbibés d'eau savonneuse tiède!

Bac à graisses (11)
- IMPORTANT – Vérifier et nettoyer le bac à graisses régulièrement et avant toute utilisation. Le remplacer si nécessaire. Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le bac.
- NE JAMAIS utiliser le barbecue sans son bac à graisses.

Corps du barbecue (9)
- Enlever régulièrement toute accumulation de graisses présente sur le corps du barbecue à l'aide d'une spatule en bois ou plastique souple.
- Il est inutile d'éliminer l'intégralité de la graisse présente sur le corps du barbecue, mais si on veut le nettoyer à fond, utiliser uniquement de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils nylon.
- Déposer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant tout gros nettoyage.
- Ne pas plonger dans l'eau le tableau de commande, ni la rampe d'alimentation.
- Contrôler le fonctionnement des brûleurs après remontage soigneux.

Boulonnerie
- Tous les écrous, boulons, etc. doivent être vérifiés et resserrés à intervalles réguliers.

ENTREPOSAGE
Ne pas laisser le barbecue à l'air libre entre deux utilisations. Le ranger dans un lieu frais et sec de type appentis ou garage pour le protéger des éléments, tout particulièrement si vous vivez en région côtière.
Une exposition prolongée au soleil, à des eaux stagnantes, à un air salin ou à des eaux marines peut l'endommager. (Dans certains cas, une housse ne suffira pas à le protéger.)

- Recouvrir les brûleurs d'une feuille de papier d'aluminium pour éviter que des insectes ou autres corps étrangers n'obstruent leurs orifices.
- Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille de gaz et la laisser à l'extérieur.
- La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, en un lieu sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'étincelles. Veiller à mettre la bouteille hors de la portée des enfants.
- Avant utilisation, toujours s'assurer que le tuyau ne présente aucune coupure, fissure ou usure excessive.
- Si le tuyau est endommagé, entaillé ou trop usé, il doit être remplacé par un modèle adapté au GPL et conforme aux normes du pays d'utilisation ainsi qu'aux indications du fabricant. La longueur du tuyau ne peut dépasser 1,5 m (59").

DONNÉES TECHNIQUES
Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur. Il fonctionne au gaz propane exclusivement. Lire attentivement l'ensemble de la documentation fournie.

France (FR)
Numéro d'article: 10489938
Catégorie de gaz: I3 + (28-30 / 37)
Type de gaz / pression: Butane (28-30) mbar / Propane 37mbar
Consommation maximale de gaz: 1029 g / h
Puissance calorifique totale: 14,4 kW
Taille de l'injecteur des brûleurs principaux: 0,95 mm
Pays destinés à: FR

COMMENT NOUS CONTACTER
Contacter votre magasin IKEA le plus proche. Vous retrouverez ses coordonnées dans le Catalogue IKEA ou sur www.IKEA.com.
Pour une assistance optimale, veuillez lire attentivement les Instructions de montage ainsi que le les instructions de ce manuel avant de nous contacter.

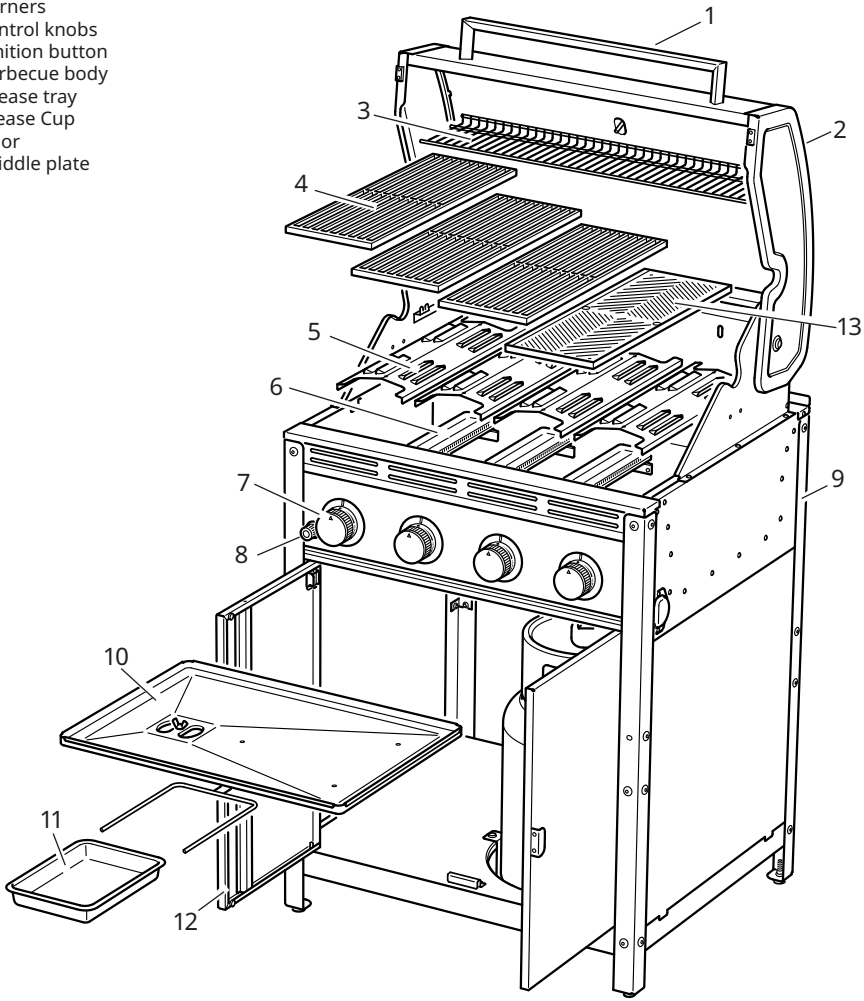
DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le système d'allumage n'allume pas les brûleurs	La bouteille de propane est vide	Remplacer la bouteille
	Détendeur défectueux	Faire contrôler le détendeur ou le remplacer
	Brûleur colmaté	Nettoyer
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer
	Fil d'électrode détaché	Rebrancher
	Électrode ou fil endommagés	Remplacer l'électrode et le fil
Flammes faibles ou retour de flammes (flammes dans le tube du brûleur, pouvant produire un sifflement ou grondement)	Bouteille de propane de taille insuffisante	Utiliser une bouteille plus grande
	Brûleur colmaté	Nettoyer
	Sorties de gaz ou tuyau d'alimentation obstrués	Nettoyer
	Vent	Installer le barbecue en un point moins exposé
Bouton du robinet de gaz difficile à tourner	Bouton grippé	Remplacer le robinet de gaz

GRILLSKÄR gas barbecue

LIST OF FEATURES
The numbering of the product features shown refers to the illustration of the barbecue on the graphic page.

1. Handle
2. Hood
3. Warming rack
4. Cooking grill
5. Vaporizer bars
6. Burners
7. Control knobs
8. Ignition button
9. Barbecue body
10. Grease tray
11. Grease Cup
12. Door
13. Griddle plate



WARNING

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance. Failure to follow these instructions and safety warnings may result in serious bodily injury or death, and/or property loss.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance. Any modification of the barbecue, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and cause harm to you or others.
- Leak test the barbecue before first use, annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced
- Retain these instructions for future reference.

DANGER

If you smell gas:
1. Shut off gas to the barbecue.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If the odour continues, keep away from the barbecue and immediately call your gas supplier or the fire department.

WARNING

- Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance..

SAFETY SYMBOLS
The safety symbols and their meanings are explained below. Read and follow the instructions in this manual carefully.

⚠ DANGER ⚠

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING ⚠

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION ⚠

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

WARNING

⚠ Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.

⚠ Installation must conform to local codes.

⚠ This product is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.

⚠ Important – LEAK TEST THE BARBECUE WHEN FULLY ASSEMBLED BEFORE FIRST USE. IN ADDITION always leak test the barbecue annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE BARBECUE.

⚠ Always keep the cylinder vertical.

⚠ Important – Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.

⚠ GRILLSKÄR gas barbecue is designed for use with liquid propane (LP) gas. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.

⚠ This barbecue has been supplied with a propane regulator (only use with propane gas).

⚠ Should you need to change the gas cylinder, make sure the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) nearby before proceeding.

⚠ Never use indoors, in an enclosed area or below ground level.

⚠ This barbecue shall only be used above ground in an open-air situation with natural ventilation, without enclosed areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

⚠ This barbecue is not intended to be used in or on boats or in or on recreational vehicles.

⚠ Keep the fuel supply hose away from any heated surface.

⚠ This barbecue should not be used under overhead combustible construction.

⚠ Never use an adjustable regulator with this barbecue.

⚠ This barbecue will become very hot when in use - take care when touching.

⚠ Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.

⚠ Do not attempt to move this barbecue when in use.

⚠ Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.

⚠ Any modification of this barbecue may be dangerous.

⚠ Do not leave this barbecue unattended when in use.

⚠ Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.

⚠ When igniting, always have the lid open.

⚠ Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.

⚠ When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre (40") from flammable items or structure from sides and back of the appliance.

⚠ This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.

⚠ Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.

⚠ When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.

⚠ The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.

⚠ Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your barbecue.

⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.

⚠ Always replace worn parts – do not use the barbecue if a leak, wear or damage is found.

⚠ Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.

⚠ Do not store or cover the barbecue until fully cooled.

⚠ This product is not suitable for lava rocks.

⚠ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.

⚠ This appliance must be kept away from flammable materials during use.

⚠ Pressure regulator and hose assembly supplied with this barbecue must be used, propane regulator which complies to EN16129 and LPG hose compliant EN16436-1 no longer than 1.5m in length.

⚠ Replacement pressure regulators and hose assemblies must be the same as those supplied originally with the barbecue. Never use an adjustable regulator with this barbecue.

⚠ Do not hang any combustible materials from the hand rails of this barbecue.

⚠ Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

⚠ Always wear protective gloves or a barbecue mitt when handling hot components or items such as pots.

⚠ A 37mbar propane or 28-30mbar butane regulator which complies with NF M 88778 (EN 12864) and a NF GAZ flexible hose (NF D36125 or XP D36112) no longer than 1.5m in length and hose kit should be used with GRILLSKÄR gas barbecue.
Note: The flexible LPG hose must be replaced prior to the expiry date as specified by the hose manufacturer.

LEAK TESTS
IMPORTANT – PERFORM LEAK TESTS BEFORE USE
Always leak test the unit – annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced.

- Never use an open flame to check for leaks at any time. DO NOT IGNITE THE BARBECUE DURING LEAK TESTING.
- To be performed in a well-ventilated area.
- Be sure all control knobs are in the 'OFF' position.
- Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all the gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
- Ensure the soap solution has been applied to all connections – connect the regulator to the gas cylinder, open the gas control valve on the regulator allowing gas to flow.
- OBSERVE – if bubbles form over any part of the joints there is a leak.
- Turn off the gas and tighten all joints
- Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your local dealer for assistance.

GAS AND REGULATOR INSTRUCTIONS
- The cylinder should be positioned underneath the main barbecue body and stored upright.
- Gas cylinders should never be stored or laid on their side.

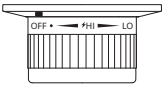
User instructions
Before assembling your barbecue, remove all protective packaging from each part.
The gas cylinder must have a connection compatible with the regulator supplied with the barbecue and have a minimum capacity of 4kg / 9lbs, with a maximum dimensions of 32cmx58cm. See assembly instructions for cylinder position.

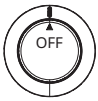
Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
Never fill the cylinder beyond 80% full.
Failure to follow these instructions exactly may result in fire causing serious injury or death.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Connecting to the Cylinder

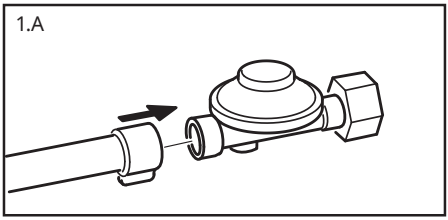
- Confirm all barbecue control knobs are in the 'OFF' position.

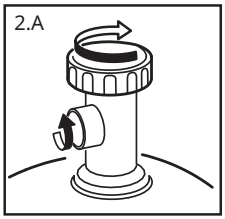


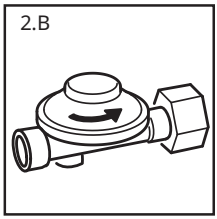


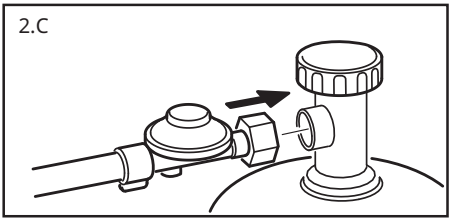
- Connect the regulator to the gas cylinder according to the instructions below and the instructions from the gas cylinder supplier.

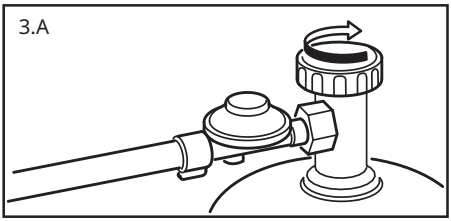
Read carefully before use

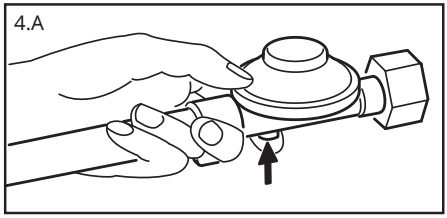












Tabel (A)		
COUNTRY	**INLET**	**OUTLET**
FR	Bottle (21,8x1,814)	M 20x1,5 MALE

1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- TYPE 6947P is a domestic regulator used to supply gas to utilities at specific pressure and flow, as indicated on the label (2).
- Make sure the regulator inlet and outlet are compatible with the cylinder and the appliance being used.
- The gas cylinder must always be kept in a vertical position. Do not move the bottle when in use.
- When the device is used outdoors, it must be placed or protected in such a way as to prevent any direct penetration of water.
- The operating temperature range of Type 697P is -20 / + 50 ° C
- Never look for gas leaks with a live flame. Use instead a solution of water and soap.
- In the event of any faults being found, close the gas supply and immediately contact your gas supplier.
- Make sure that the ventilation hole on the cover is not obstructed or stopped.
- This regulator is not for use in caravans and motor caravans.
- During permanent outdoor use, please install the regulator in a place protected from bad weather, paying particular attention to the position of the vent hole.

Until assembly, the product should be stored in a clean, dry place away from bad weather, atmospheric agents and protected from direct sunlight. It should not be shaken and it should not show any bumps.

Before reassembly, examine the product for damage or dirt. If the product is damaged, it should not be installed.

2. CONNECTING THE REGULATOR TO THE USER UNIT.
For a device fitted with a Ø6.6 flexible pipe with a threaded connection:
- Check the presence of the seal and ensure that it is in good condition before you screw the hose onto the threaded end of the regulator. (Fig. 1A).

Maximum length of flexible metal hoses = 1.5m (Standard NFD36-125).
Maximum length of flexible rubber hoses = 1.5m (Standard NFD36-112).
In all cases, check that the hose is in good condition and that it's date of use has not passed.

3. MOUNTING THE REGULATOR ON THE BOTTLE
This regulator can be mounted exclusively on a Propane cylinder equipped with a valve Threaded outlet 21.7 pitch 1.814 on the left.
Release the thread of the tap either by unscrewing the safety nut or by uncapping. (Fig. 2A).

Check the presence of the gasket before assembly and make sure that the regulator is in good condition.
Screw on the regulator nut by turning in the direction indicated by the arrow. (Fig. 2B)
Tightening must be done by hand (Fig. 2C).

4. CHANGING THE BOTTLE
Make sure all taps on the user device are in the closed position.
Close the cylinder valve by turning in the direction of the arrow (Fig. 3A).

Disassemble the regulator by unscrewing the nut and change the cylinder as indicated in par. 3, and before reassembling it, check the presence and good condition of the seal.

5. SAFETY DEVICE. OVERFLOW SAFETY (EFV)
An excess flow safety device, incorporated in the regulator, automatically cuts off the gas supply in the event of disconnection between the regulator and the appliance.

After triggering, the safety device must be reset. This is done by pressing the reset button as shown in (Fig. 4A).

Do not open the valve on the bottle until you have carefully examined the causes that triggered the safety device.

The upstream valves must always be in the fully open position to allow the operation of the overflow triggering device.

a) Normal conditions of use.
It is normal for the release device to start when the installation is started. To restore normal operating conditions, follow these steps:
- open the cylinder valve (Fig. 2A).
- reset the regulator (Fig. 4A).

The installation is ready to go.
Avoid moving the bottle when the installation is in operation, shocks and jolts may cause the device to release.

b) Accidental conditions or false manoeuvres.
If the release device engages because of the disconnection or the disconnection of the regulator-appliance connection, proceed as follows to restore normal conditions of use: close the cylinder valve (Fig. 2A), restore the connection to the operating device (Fig. 1A), open the cylinder valve (Fig. 2A) and reset the triggering device (Fig. 4A).

In order to guarantee the correct functioning of the release device, it is imperative to respect the lengths of flexible tube or flexible pipes indicated in paragraph 2.

IMPORTANT: Never leave a regulator on the bottle without connection to the operating device, the release device is not intended to ensure the valve function.

Under normal conditions of use and in order to guarantee the correct functioning of the installation, it is recommended to replace the regulator device within 10 years of the date of manufacture. This 10-year period is only a recommendation which national regulations or a code of good practice can replace.

IMPORTANT: The product must never be altered or dismantled; these procedures lead to the automatic withdrawal of the warranty on the product and the manufacturer therefore declines all liability.

6. GAS LEAKS
All gas leaks, however small, are dangerous and must be eliminated. Escaping gas can normally be traced by smell or sound but liquid detergent should be brushed over the area to confirm the location of the leak. NEVER look for a leak with a naked flame.

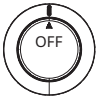
If a cylinder leak is suspected, shut off the gas supply immediately and extinguish any flames. Ventilate the room well, if possible. If the cylinder is inside, move it outside to a safe place and ask your dealer for advice.

LIST OF FEATURES
The numbering of the product features shown refers to the illustration of the barbecue on the graphic page.

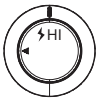
1. Handle
2. Hood
3. Warming rack
4. Cooking grill
5. Vaporizer bars
6. Burners
7. Control knobs
8. Ignition button
9. Barbecue body
10. Grease tray
11. Grease Cup
12. Door
13. Griddle plate

User instructions
Before proceeding, make certain that you understand the WARNING statements in this manual.
- Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may change colour slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.

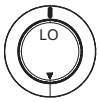
Lighting the barbecue
- Open the barbecue hood (2).
- Ensure all knobs are in the 'OFF' position (7).



- Unscrew ignition button (8) and insert AA battery, positive end facing outwards. Screw ignition button (8) back into place. Open the barbecue hood (2) and turn on gas supply at gas cylinder.
- Turn burner control knob (7) to position ⚡.



- Press and hold ignition button (8) to ignite the burner flames. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob (7) to OFF ●, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
- In windy conditions, shield from wind to ensure easy lighting.
- Once ignition has occurred, turn control knob (7) to lower or raise heat as required.
- After ignition, the burners should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. IMPORTANT - The hood should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn burners to low position and cook with the hood in the down position for best cooking results.



Manual lighting instructions
- Remove the cooking grill (4), griddle plate (13) and vapour bar (5) from barbecue.
- Place a lit match beside the burner (6) (at the same location as the sparker shield).
- Push and turn the right most control knob (7) anti-clockwise to the high position.
- After successful lighting, light each burner from left to right as desired.

Grill Cooking
The vapour bar evenly distributes the burner flame across the cooking grill area. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot vapour bar below and vaporise. Even cooking of food will be achieved by using the barbecue with the hood down. This should only be done with the burner on low.

Flare-Up Control
IMPORTANT – FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE BURNERS AND HOT VAPOUR BAR. To reduce this, regularly clean the burners and vapour bar. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. The burners should always be placed on the low setting during cooking. Always protect your hands when handling anything near cooking surface of the barbecue.

Covered cooking
Keep the hood closed when you grill to ensure the heat circulates evenly. With the hood closed, the gas barbeque cooks much like a convection oven. The thermometer in the hood shows what the cooking temperature is inside the barbecue so you don't have to lift the hood. Avoid lifting the hood to look inside during the cooking process – heat will be lost.

End of Cooking Session
After each cooking session, turn the barbecue burners to the 'HIGH' position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.

Turning Off Your Barbecue
Push the control knob (7) in and turn to the 'OFF' position.
Turn the gas off and disconnect at the cylinder when not in use.

The regulator must be disconnected when the barbecue is not in use. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood.

FOOD SAFETY
Please read and follow this advice when cooking on your barbecue:
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residue.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

⚠ CAUTION – eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g bacteria strains such as E.coli)
- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.

⚠ CAUTION – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.
- At the end of every cooking session ensure grease cup is cleaned thoroughly.

CARE AND MAINTENANCE
- Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- IMPORTANT – We recommend that servicing of this barbecue should be performed either after every 100 hours of use or annually, whichever is achieved soonest.
- Change the flexible tube when the national conditions require it.

⚠ **CAUTION**

⚠ If you smell gas – turn off the barbecue, extinguish all flames, open the barbecue hood.

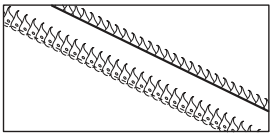
⚠ If the odour continues, immediately contact your gas supplier. In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!

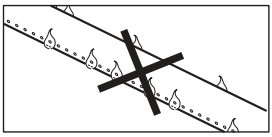
⚠ Ensure aerosols are not used near this barbecue when in use.

⚠ Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.

Cooking Grill (4)
- Clean with hot soapy water.
- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Rinse well and dry thoroughly.

Burner (6) Maintenance
- In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.
- The burners should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes of the burners fitted over the valve outlets. A blocked burner can lead to a fire beneath the grill.
- Visually inspect the operation of the burners. See figure below showing correct burning. There should be flame from all portholes.





Vapour Bar (5)
- Clean the vapour bar with soap and warm water using a low abrasive cleaning cloth or sponge!

Grease cup (11)
- IMPORTANT – Check and clean the grease tray regularly before every use and replace if necessary. Do not allow the fat residue to build up in the tray.
- NEVER use without grease cup in position.

Barbecue Body (9)
- Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Check burner operation after carefully refitting into body.

Fixings
- All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

STORAGE
Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in a cool dry place like a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea air/saltwater can all cause damage to your appliance. (A cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).

- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.
- If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside.
- The gas cylinder should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the cylinder.
- Always inspect the hose for cuts, cracks or excessive wear before use.
- If the hose is damaged or there is excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced with a hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use and must be as specified by the manufacturer. The length of the hose shall not exceed 1.5m.

TECHNICAL INFORMATION
This barbecue is designed for outdoor use only using propane gas. Please read all accompanying documentation carefully.

France (FR)
Article No.: 10489938
Gas category: I3+(28-30/37)
Gas type and pressure: Butane (28-30) mbar / Propane 37mbar
Maximum gas consumption: 1029gm/h
Total heat input: 14.4kW
Main burners injector size: 0.95mm
Countries intended for: FR

HOW TO REACH US IF YOU NEED OUR SERVICE
Contact your local IKEA store. You will find the address and phone number in the IKEA catalogue or at www.IKEA.com.
To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Instruction section of this manual before contacting us.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
Low flame or flashback (fire in burner tube - a hissing or roaring noise may be heard)	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use BBQ in a more sheltered position
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

© Inter IKEA Systems B.V. 2020